Nutrieno

Nutrieno es un activador de fermentación en base fosfato amónico, sulfato y tiamina permitiendo también una regulación eficaz de las fermentaciones de mostos y vinos.

Nutrieno es el producto ideal en situaciones de vendimias con carencias nutritivas o en uvas muy maduras, incluso botrytizadas.

Gracias a su composición se estimula la multiplicación de levaduras sin formación de H2S consiguiendo que las levaduras no destruyan las proteínas del mosto, por lo tanto obtendremos fermentaciones rápidas y evitaremos paradas de fermentación.

Con **Nutrieno** podemos elaborar vinos con tendencias oxidativas bajas aplicando menores dosis de SO2.

Nutrieno favorece la producción de compuestos aromáticos y gracias a su aportación de tiamina conseguiremos fermentaciones totales

Activador de fermentación en base fosfato amónico, sulfato y tiamina.

Modo de Empleo:

Disolver **Nutrieno** en un poco de mosto e incorporar al depósito en un remontado o bien rociándolo en los orujos.

Dosis medias: 10-20 g/hl.

Envasado: Saco de 25 Kg.

Conservación: En lugar seco, exento de olores y a temperatura inferior a 25 ºC.

"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/02/06 -